保証書

持込修理

製品名		ティファール　ホームベーカリー　ブーランジェリー T-fal　Homebakery　boulangerie
保証期間		本体:お買い上げ年月日　平成　　年　　月　　日より　1年間
お客様	お名前	様
	ご住所	〒
	お電話	
販売店		

※本保証書は再発行いたしませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
※当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は製品の修理、交換の製品発送のみに使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することはございません。

株式会社 グループセブ ジャパン

本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター　0570-077772
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

部品注文センター　0570-086072
受付時間：月～金 10:00～17:00(土・日・祝日を除く)

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

*PHS、一部のIP電話など、ナビダイヤルをご利用できない場合は、誠に恐れ入りますが、こちらにお掛けください。 03-5789-1760

キリトリ線

Ref.NC00021944

取扱説明書/保証書

T-fal

ティファール ホームベーカリー

boulangerie

ブーランジェリー

●お買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
●正しく安全にお使いいただくため、ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。
●読み終わったあとは、いつでも見られる場所に保管してください。

かんたんパン作り！

食パン

食パン
スタンダードな食パン

フレンチスタイル
フランスのいろいろなレシピ

アレンジ食パン
いろいろな味わいが楽しめる

スイート
バターや砂糖をたっぷり入れて

早焼き
早く焼き上げたいときに

グルテンフリー
小麦成分が苦手な方も安心

バゲット

バゲット
おうちでフレンチバゲット

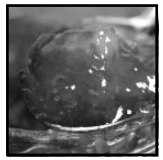
スイートバゲット
バターをたっぷり入れて

ペストリー
おやつにも最適

その他にも

パン生地
いろいろなパンの生地作り

ケーキ
手軽にケーキ作り



ジャム
楽しみいろいろ

うどん･パスタ･マカロン
簡単に生地作り

もくじ

はじめに

安全にお使いいただくために 3
各部の名称 6
初めてご使用になるとき 7

準備

パン作りの流れ 8
いろいろなパン作り 9
調理時間について 11
パン作りのポイント 13

使ってみる

バゲットを作る 14
食パンを作る 22
バゲットを焼く 27
パンを焼く 31
パン生地を作る 35
ケーキを焼く 38
ジャムを作る 43
うどん・パスタ・マカロン生地を作る 47
予約タイマーの使いかた 50
掃除とお手入れ 51

付録

うまく焼き上がらないときは 52
こんなときは 53
故障かなと思ったときは 55
エラー表示について 55
製品仕様 56

安全にお使いいただくために

●安全にお使いいただくため、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
●お読みになった後は、いつでも見られるところに必ず保管してください。
●ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お客さまや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重大な内容ですので必ず守ってください。

⚠警告 誤った取り扱いをしたときに、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。

必ずお守りください

本製品は日本国内専用です。
定格 15A・交流 100V のコンセントを単独で使用してください。
他の機器と併用すると、発熱による火災・故障の原因になります。
●延長コードも定格 15A のものを単独でお使いください。

異常時 (こげくさい、発煙など) は、直ちに電源プラグを抜き、使用を中止してください。ショートや発火の恐れがありますので、弊社お客様相談センターにご相談ください。

濡れた手で電源プラグの抜き差しはしないでください。
感電の恐れがあります。

お取り扱い

修理技術者以外は絶対に修理・改造は行わないでください。発火や異常動作をして、破損やけがの原因になります。修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。

本製品や電源コードおよび電源プラグを水につけたり、水に濡らしたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

蒸気口に手を触れないでください。やけどをする恐れがあります。

本製品に紙、カード、プラスチックを入れたり、上に物を置かないでください。
感電や火災の原因となります。

子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わないでください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

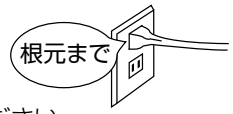
本製品から火がでたときは、電源プラグを抜き、湿らした布で火を覆ってください。水を使用しないでください。

お子様が本製品でいたずらをしないようにご注意ください。

電源・コード

電源プラグのほこりなどは定期的に取り除いてください。電源プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてください。

電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による
火災の原因になります。
●傷んだ電源プラグ・緩んだコンセントは使わないでください。



電源コード・電源プラグを破損するようことはしないでください。傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしないでください。傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。
●電源コード・電源プラグの修理は、弊社お客様相談センターにご相談ください。

絵表示の例

⃠記号は禁止の行為であることを示すものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。※左図の場合は分解禁止

●記号は行為を強制したり、指示したりする内容を示すものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。
※左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く

⚠注意 誤った取り扱いをしたときに、人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される内容です。

お取り扱い

本製品は必ず脚を下にして置いた状態で使用してください。横にしたり、前後に傾けたりして使用しないでください。耐熱性のある平らで安定した場所、水や火気から離れた場所で使用してください。不安定な場所や可燃物の近く、畳・じゅうたん・テーブルクロス・プラスチックの置き台などの上、食器戸棚の下、組み込み式キッチン内では使用しないでください。故障や火災の原因となります。

本製品は、必ず屋内で使用してください。

使用中や使用後は高温になりますので、ふたを開けるときはご注意ください。
蒸気の放出によりやけどの恐れがあります。

メニュー14(ジャム)を使用しているときは高温になりますので、ふたを開けるときはご注意ください。蒸気や熱湯の放出によりやけどの恐れがあります。

レシピに記載されている量を守って使用してください。

付属のレシピブックに掲載されている以外のパンなどを作る場合には、パン生地と具材を合わせた重さを、パンケースでは900gまで、バゲットトレイでは1枚(2本分)あたり190gまでとしてください。

お取り扱い

- バゲットトレイを使用するときは、粉の分量は400gまで、イーストの分量は5gまでとしてください。
- パンケースを使用するときは、粉の分量は500gまで、イーストの分量は8gまでとしてください。
- フラットトレイを使用するときは、粉の分量は90gまで、イーストの分量は1gまでとしてください。
- お手入れは本製品を十分に冷ました後で行ってください。高温部に触れると、やけどの恐れがあります。
- 必ず本製品用の付属品を使用してください。
- 使用中や使用後しばらくは高温になりますので、ホームベーカリーとその付属品やパンに触れないようにしてください。やけどの恐れがあります。
  ●パンケースを取り出すときは、必ずオーブン用ミトンを使用してください。
- ラックはオーブンに入れないでください。
- 本製品を使用中に動かさないでください。
- 使用中や使用後のふたの窓は高温になりますので、手を触れないでください。やけどの恐れがあります。
- 本製品を、他の製品の上に置かないでください。
- 本製品を、ヒーターとして使用しないでください。
- 通気孔をふさがないでください。
- パンケースやバゲットトレイなどに傷が付く恐れがありますので、パンを取り出すときに金属製のナイフやフォークを使用しないでください。

電源コード

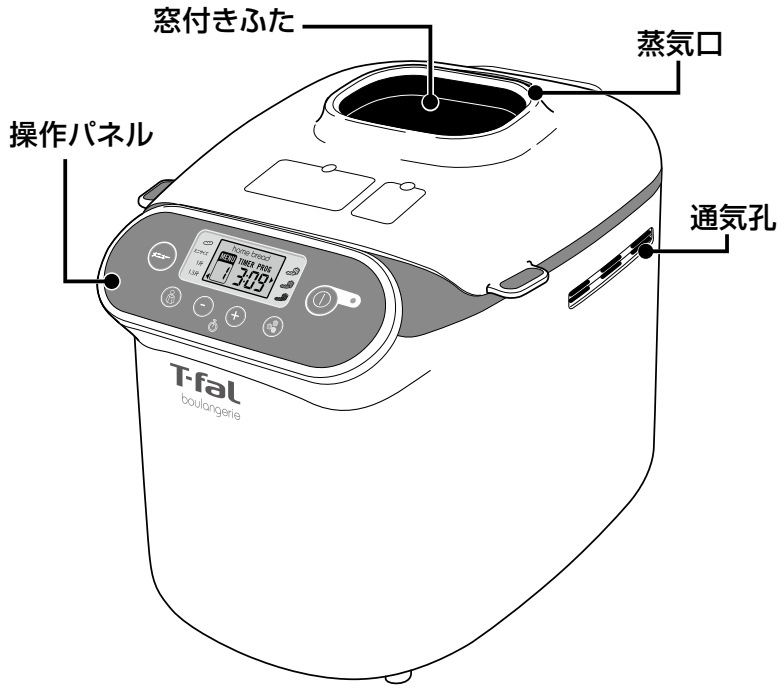
- 使用後やお手入れをするときは、電源プラグをコンセントから抜いてください。けがややけど、漏電火災などの原因となります。
- コンセントにプラグを差し込んでいるときは、コードをひっかけないようよう気をつけてください。本体が落下し、やけど、けがをする恐れがあります。
- 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電したり、ショートして発火したりすることがあります。
- 本製品に表示されている電源電圧が、コンセントの電圧と同じであることを確認してください。誤った接続による故障･事故などは、保証の適用外となります。
- 本製品の高温部分に電源コードを、近づけたり、接触させないでください。
- 熱源の近くや、鋭利な角部での使用はしないでください。
- 電源コードが損傷しているときは本製品を使用しないでください。
  ●電源コードの修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。
- 衝撃による損傷や外観に損傷があり正しく動作しないときは、本製品を使用しないでください。
  ●修理は弊社お客様相談センターにご相談ください。

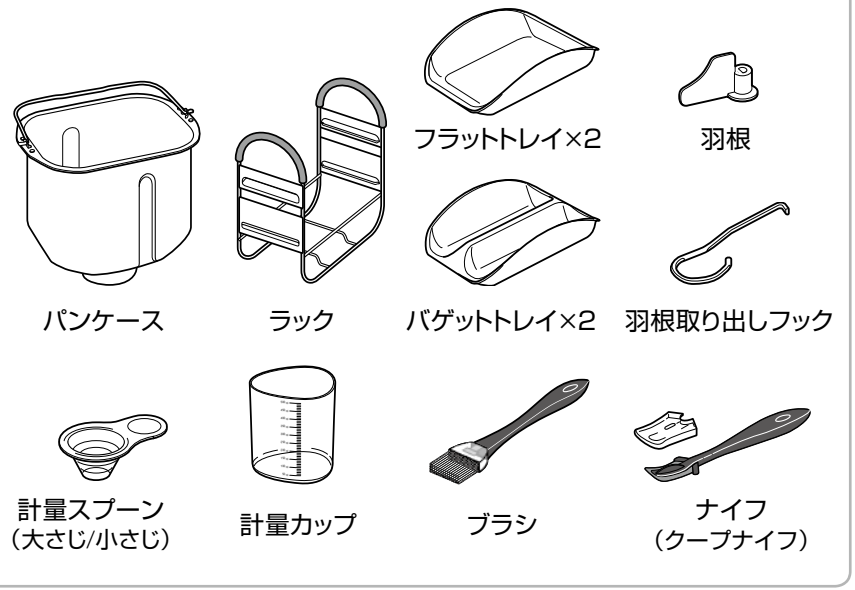
注意　●本製品はパンやジャム作りなど、取扱説明書に記載されている用途以外に使用しないでください。故障の原因となります。

注意　●本製品は一般家庭用です。

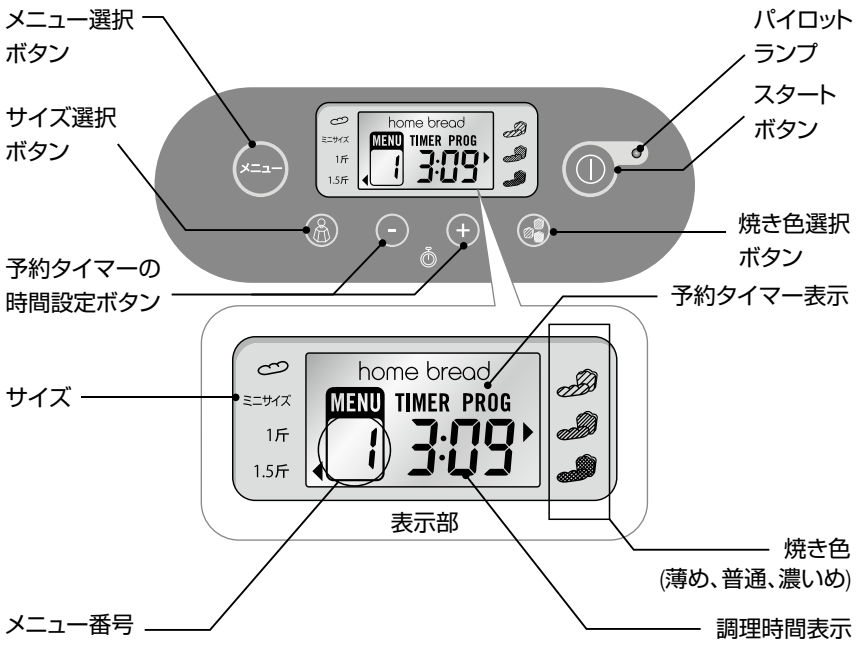
各部の名称

本体





操作パネル



初めてご使用になるとき

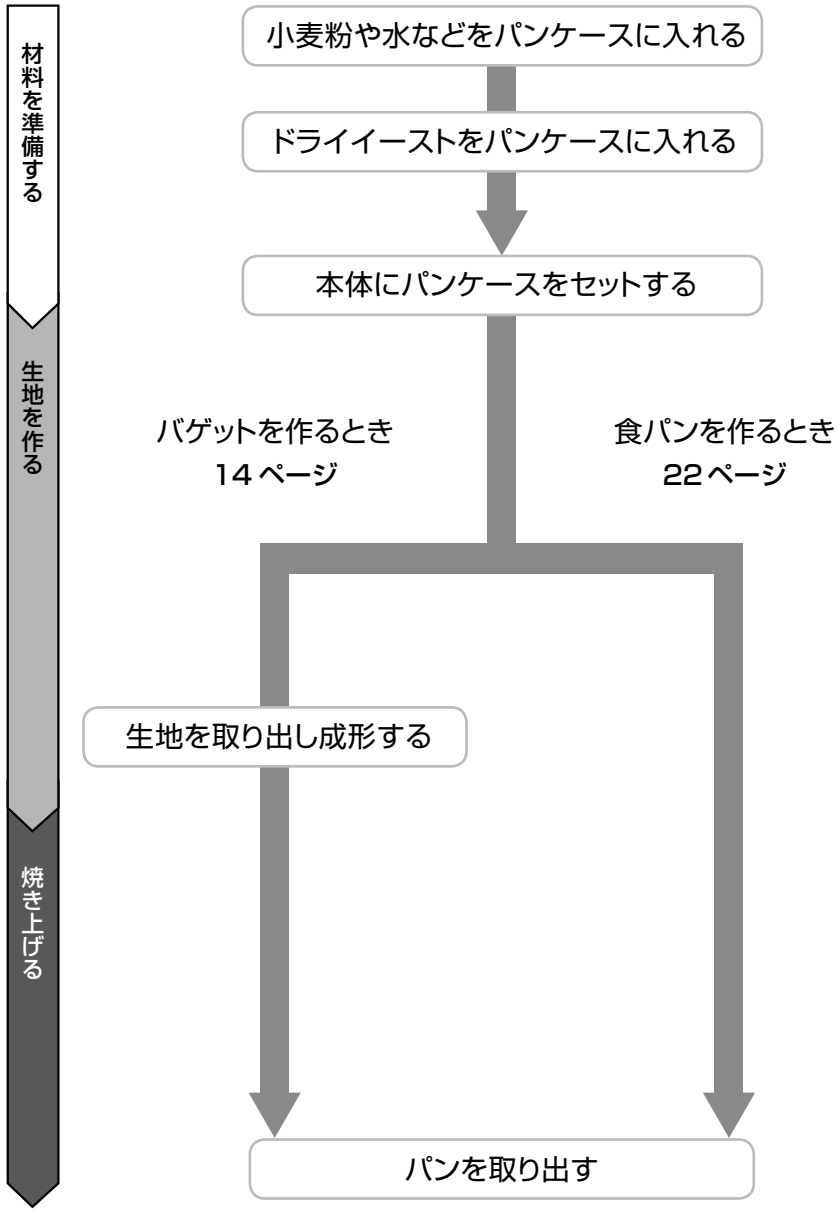
箱を開ける

ホームベーカリーと保証書を箱から取り出し、取扱説明書をよくお読みください。
ホームベーカリーは、安定した場所に置き付属品を取り出してください。

パンケースの掃除

湿った布でパンケースを拭き、十分に乾燥させてください。

パン作りの流れ



いろいろなパン作り

ホームベーカリーに登録されているメニューを使って、いろいろな調理ができます。この取扱説明書では、各メニューの作りかたが記載されています。レシピについては、別冊のレシピブックをご覧ください。

表示部のメニュー番号が、
表の「No.」と対応しています。

パンを作る・焼く

No.	メニュー	説明	取扱説明書での記載ページ
1	食パン	基本の食パンのコースです。	22ページ「食パンを作る」
2	フレンチスタイル	フレンチスタイルの食パンのコースです。 フランスの伝統的なパンのレシピに基づき、少しカリッとした食感に仕上がります。	
3	アレンジ食パン	お好きな材料でアレンジしたパンを作るコースです。 チーズ食パンや大豆紛食パンなどが作れます。	
4	スイート	甘いお菓子パンのコースです。 バターや砂糖のたっぷり入ったリッチなパンが作れます。	
5	早焼き	早焼きパン専用のコースです。 このコースでパンを作るときは、使用する水の温度を35℃以内にしてください。	
6	グルテンフリー	グルテンフリーパン専用のコースです。 小麦アレルギーの方も安心なパンが作れます。小麦などの混入の危険をさけるため、パンケースや各種部品は使用前に必ずしっかり洗浄してください。グルテンフリーのパンは、生地の目が詰まっていて膨らみにくく、焼き色がつきにくいという特性があります。 **アドバイス** 生地をこねている最中に、パンケース内側の側面に生地がくっつくときは、金属製でない柔軟性のあるスパチュラで生地を中に落としてください。	
7	バゲット	バゲットが作れるコースです。 このコースでは、本体でパン生地のこねと発酵が終わった後、一度本体から生地を取り出して成形します。成形後、生地をバゲットトレイにのせて本体に戻してから焼きます。	14ページ「バゲットを作る」
8	スイートバゲット	バターや卵が入ったリッチなバゲットなどが作れます。	
9	ペストリー	ペストリーが作れるコースです。	
10	バゲット焼き	手動でバゲットを焼くコースです。1分単位で時間を設定してバゲットが焼けます(最大1時間15分)。 **アドバイス** このコースでバゲット焼きを行うときは、必ず本体の近くで焼き加減を確認してください。設定時間より早くバゲット焼きを終了させたいときは、スタートボタンを5秒以上押して、手動で終了させてください。	27ページ「バゲットを焼く」
11	パン焼き	手動でパンを焼くコースです。1分単位で時間を設定してパンが焼けます(最大1時間15分)。 **アドバイス** このコースでパン焼きを行うときは、必ず本体の近くで焼き加減を確認してください。設定時間より早くパン焼きを終了させたいときは、スタートボタンを5秒以上押して、手動で終了させてください。	31ページ「パンを焼く」

その他

No.	メニュー	説明	取扱説明書での記載ページ
12	パン生地	パン・ピザなどの発酵を必要とする生地を作るためのコースです。 このコースでは、こねと発酵のみを行います。	35ページ「パン生地を作る」
13	ケーキ	ベーキングパウダーを使用したケーキ類が作れるコースです。	38ページ「ケーキを焼く」
14	ジャム	パンケースでジャムが作れるコースです。 使用するフルーツは、調理前に粗く刻んで、種を取っておきます。	43ページ「ジャムを作る」
15	うどん・パスタ・マカロン	発酵させる必要のない麺やパスタ類、マカロン生地を作るためのコースです。このコースでは、こねのみを行います。	47ページ「うどん・パスタ・マカロン生地を作る」

調理時間について ★ 具材投入のタイミング

パンを作る・焼く

No.	メニュー	サイズ	焼き色	工程（1時間 / 2時間 / 3時間 / 4時間）	焼き上がりまでの時間	予約	焼き色
1	食パン	ミニ	薄め・普通・濃いめ	★27分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 焼き上げ	2時間59分	○	○
		1斤		★27分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 焼き上げ	3時間04分		
		1.5斤		★27分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 焼き上げ	3時間09分		
2	フレンチスタイル	ミニ	薄め・普通・濃いめ	★24分 ねり、ねかせ、発酵 2:13 焼き上げ	3時間03分	○	○
		1斤		★24分 ねり、ねかせ、発酵 2:13 焼き上げ	3時間10分		
		1.5斤		★24分 ねり、ねかせ、発酵 2:13 焼き上げ	3時間23分		
3	アレンジ食パン	ミニ	薄め・普通・濃いめ	★28分 ねり、ねかせ、発酵 2:16 焼き上げ	3時間11分	○	○
		1斤		★28分 ねり、ねかせ、発酵 2:16 焼き上げ	3時間16分		
		1.5斤		★28分 ねり、ねかせ、発酵 2:16 焼き上げ	3時間21分		
4	スイート	ミニ	薄め・普通・濃いめ	★39分 ねり、ねかせ、発酵 2:43 焼き上げ	3時間23分	○	○
		1斤		★39分 ねり、ねかせ、発酵 2:43 焼き上げ	3時間28分		
		1.5斤		★39分 ねり、ねかせ、発酵 2:43 焼き上げ	3時間33分		
5	早焼き	ミニ	薄め・普通・濃いめ	★8分 0:40 焼き上げ ねり、発酵	1時間25分	×	○
		1斤		★8分 0:40 焼き上げ ねり、発酵	1時間30分		
		1.5斤		★8分 0:40 焼き上げ ねり、発酵	1時間35分		
6	グルテンフリー	1.5斤	薄め・普通・濃いめ	ねり、ねかせ、発酵 1:20 焼き上げ	2時間15分	×	○
7	バゲット	4本	薄め	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:31 焼き上げ	2時間13分	○	○
			普通	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:31 焼き上げ	2時間18分		
			濃いめ	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:31 焼き上げ	2時間26分		
		8本	薄め	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:31 焼き上げ 2:13 発酵 2:43 焼き上げ	3時間25分		
			普通	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:31 焼き上げ 2:18 発酵 2:48 焼き上げ	3時間35分		
			濃いめ	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:31 焼き上げ 2:26 発酵 2:56 焼き上げ	3時間51分		
8	スイートバゲット	4本	薄め	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:41 焼き上げ	2時間04分	○	○
			普通	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:41 焼き上げ	2時間06分		
			濃いめ	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:41 焼き上げ	2時間11分		
		8本	薄め	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:41 2:04 発酵 2:44 焼き上げ	3時間07分		
			普通	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:41 2:06 発酵 2:46 焼き上げ	3時間11分		
			濃いめ	★20分 ねり、ねかせ、発酵 1:41 2:11 発酵 2:51 焼き上げ	3時間21分		
9	ペストリー	4本	薄め	★20分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 焼き上げ	2時間34分	○	○
			普通	★20分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 焼き上げ	2時間36分		
			濃いめ	★20分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 焼き上げ	2時間41分		
		8本	薄め	★20分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 2:34 発酵 3:14 焼き上げ	3時間37分		
			普通	★20分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 2:36 発酵 3:16 焼き上げ	3時間41分		
			濃いめ	★20分 ねり、ねかせ、発酵 2:11 2:41 発酵 3:21 焼き上げ	3時間51分		
10	バゲット焼き	–	薄め・普通・濃いめ	焼き上げ 0:10~1:15	10分~1時間15分（1分単位）	×	○
11	パン焼き	–	薄め・普通・濃いめ	焼き上げ 0:10~1:15	10分~1時間15分（1分単位）	×	○
12	パン生地	–	–	★13分 ねり、ねかせ、発酵	1時間21分	×	×
13	ケーキ	1.5斤	薄め	★16分 0:23 焼き上げ ねり	1時間23分	×	○
			普通	★16分 0:23 焼き上げ ねり	1時間31分		
			濃いめ	★16分 0:23 焼き上げ ねり	1時間38分		
14	ジャム	–	–	0:15 焼き上げ まぜ	1時間05分	×	×
15	うどん・パスタ・マカロン	–	–	ねり 0:05~0:30	5~30分（1分単位）	×	×

その他

表とグラフの見かた

左の表とグラフでは、メニューのパンのサイズ・焼き色ごとに、でき上がるまでの工程と時間を記載しています。

予約タイマーについて

「予約」に○のあるメニューは、焼き上がりの最大15時間前にタイマーをセットできます。

焼き色について

「焼き色」に○のあるメニューは、焼き色を薄め、普通、濃いめの3種類から選択できます。

具材の投入タイミングについて（★印）

メニュー1～5、7～9、12、13では、ねりの途中で具材を入れることもできます。グラフの★印のタイミングでブザーが鳴りますので、本体に具材を入れてください。ただし、レシピに記載されている以上の材料は入れないでください。また、ラックやパンケースからあふれないようにしてください。

各工程の説明

ねり
よく発酵するようにパン生地をねります。

ねかせ
パン生地をねかせて、ねったパンの品質を向上させます。

発酵
イーストが作用して、パンが発酵してふくらみ、良い香りを生みます。

焼き上げ
パン生地が焼き上がり、黄金色のサクサクした表面ができます。

ねりと発酵の回数はメニューにより異なります。

保温について

メニュー1～9、13では、焼き上げに続いて1時間の保温が自動的に行われます。ただし、なるべく焼き上げ後すぐにパンケースを取り出すことをお勧めします。保温状態では、表示部の時間が「0:00」と表示され、「:」が点滅します。1時間後、ブザーが鳴り、自動的に保温は停止します。

パン作りのポイント

材料の準備

- ●材料をパンケースに投入するときは、液体、固体の順に入れます。材料の投入順序と量の詳細については、別冊のレシピブックを参照してください。
- ●ドライイーストは、パックになったものを使用してください。開封後に残ったドライイーストは密封して冷凍庫に保管し、早めに使い切ってください。
- ●ドライイーストは、液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。
- ●ドライイーストを入れすぎると、パンが膨らみすぎて焼き上げ時に潰れてしまいます。焼き上げ直前にパン生地を指で押したとき、押し跡が少しずつ消えるくらいの弾力がちょうど良い状態です。
- ●レシピに記載されていない限り、ベーキングパウダーは使用しないでください。

計量のポイント

- ●材料は、はかり(秤量計)を用いて正確に計量してください。計量に誤りがあると、おいしいパンが作れません。
- ●粉の量は、キッチンスケールを使って正確に計ってください。
- ●液体の量は、計量カップを使って正確に計ってください。
- ●付属の計量スプーンは、片側が小さじとして、もう片側が大さじとして使用できます。計量は、すりきりで行ってください。

温度のポイント

- ●パン作りは温度と湿度の影響を大きく受けます。基本的に材料はすべて室温(20～25℃)で保ってください。室温が高いときは、通常より低温の水または牛乳を使用してください。室温が低いときは、水または牛乳を温めて使用してください(35℃を超えないこと)。

生地のポイント

- ●ねりを行っているときに、生地がパンケースにくっつかず、一つにまとまっているのがちょうど良い状態です。生地が一つにまとまらないときは、水を少し加えてください。パン生地が湿りすぎてパンケースにくっついているときは、粉を少し加えてください。水や粉は、一度に大さじ1杯ずつ加え、パン生地の状態を見ながら調整してください。
- ●うまく焼き上げるために、パン生地の成形に時間をかけすぎないでください。

材料投入の順番

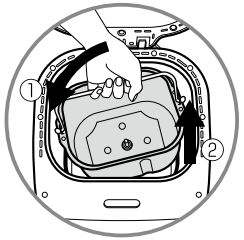
1. 液体(水、牛乳、卵、オイル、バター)
2. 砂糖
3. 塩
4. スキムミルク
5. 粉
6. ドライイースト
7. 固体材料(メニュー1～5、7～9、12、13のみ)

バゲットを作る

メニュー7、8、9は同じ手順でパンを作ることができます。

使用する前に

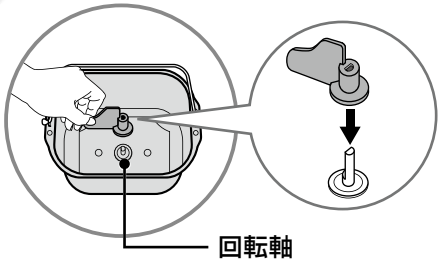
1 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

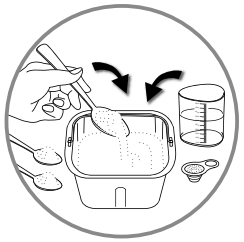
注意 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

2 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



材料の投入

3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。

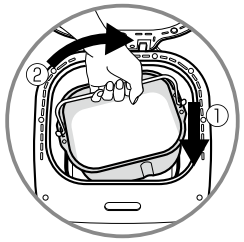


注意

- ・材料を計量するときは、はかり(秤量計)を用いて、すべて正確に行ってください。
- ・材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
- ・材料を入れるときは、ドライイーストが液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。
- ・別冊のレシピブックには4個用と8個用の分量が記載されていますので、注意してください。

ホームベーカリーにセット

4 パンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

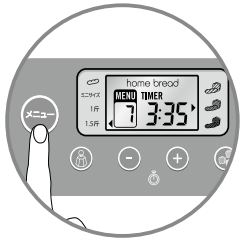
5 窓付きふたを閉めます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

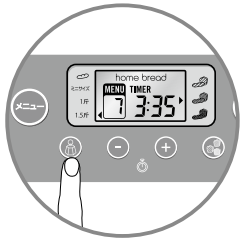
メニューの選択

7 メニュー ボタンを押して、メニュー7～9を選択します。



MEMO
メニュー7： バゲット
メニュー8： スイートバゲット
メニュー9： ペストリー

8 ボタンでパンのサイズを選択します。



ボタンを押すごとに、ミニサイズ、1.5斤が選べます。
表示部では、選択したサイズに「◀」が表示されます。
初期設定では、パンのサイズが1.5斤に設定されています。

アドバイス
作るバゲットの本数に合わせてサイズを選びます。
ミニサイズ：4本分
1.5斤　　：8本分
バゲットを8本焼く場合は、2回に分けて焼き上げが行われます。

焼き色の選択

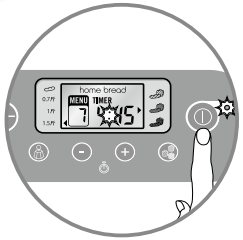
9 ボタンで、焼き色を選択します。

ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。
表示部では、選択した焼き色に「▶」が表示されます。
初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意 焼き色が選択できるのは、メニュー1～11、13のみです。

調理開始（生地のねりと発酵）

10 ① ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「：」が点滅して調理が開始されます。

アドバイス 生地のねりと発酵には、メニューによって1時間から1時間30分程度かかります。

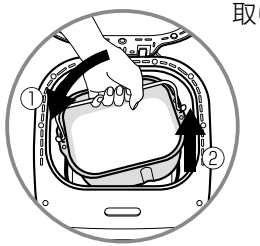
ねりと発酵が終わると、ブザーが鳴ります。その後、ホームベーカリーは1時間のスリープモードになります。スリープモード中は、パイロットランプが点滅し、表示部に焼き上がりまでの残り時間が表示されます。

注意 ねりと発酵が終了したら、ブザーが鳴ってから1時間以内に生地を成形し、調理を再開させてください。1時間を超えると、メニューがリセットされ、調理が継続できなくなります。メニューがリセットされたときは、メニュー10（バゲット焼き）を利用してパンを焼き上げてください。

アドバイス
・途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
・停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

11 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

12 パンケースからパン生地を取り出します。

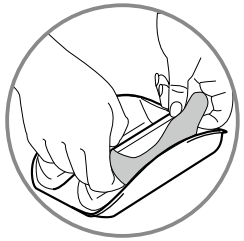
注意　うまく焼き上げるためには、パン生地の成形に時間をかけすぎないでください。

アドバイス　生地成形の詳細、付属ナイフの使用方法については別冊のレシピブックを参照してください。

13 バゲットトレイの表面に、粉を少しひきます。

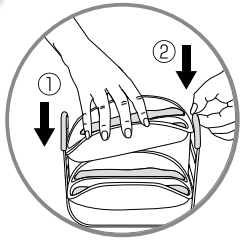
14 生地のつなぎ目を下にして、バゲットトレイの上に置きます。

生地が残ったときは、湿った布またはラップをかぶせておいてください。



アドバイス　生地成形の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

15 バゲットトレイを、図のようにラックに置きます。

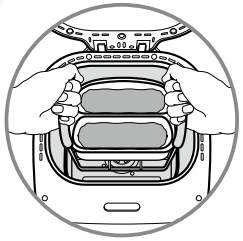


16 付属のブラシで、バゲット生地の表面に水を十分に塗ります。

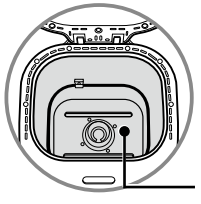
注意　バゲット生地に水を塗るときは、バゲットトレイの上に水が溜まりすぎないようにしてください。

アドバイス　パンを具材で飾りたいときは、パンに湿った布または湿ったペーパータオルを巻き付けて、パンを湿らせます。布やペーパータオルをはがした後、パンに具材を付着させてください。

17 ラックを本体の中に入れます。



このとき、ラックを本体底部の溝に合わせるようにして置きます。



注意　ラックはパンケースの中に入れないでください。

18 ① ボタンを押して、スタートします。

調理が再開し、焼き上げが開始されます。

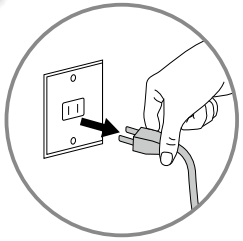
19 パンが焼き上がります。

ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅してお知らせします。
4本のバゲットを焼く場合は、次の手順20～23を参照してください。
8本のバゲットを焼く場合は、P.19～21の手順20～31を参照してください。

■4本のバゲットを焼く場合

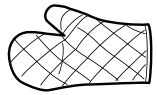
20 ① ボタンを一度押した後、さらにもう一度５秒以上押して調理を中止します。

21 電源プラグをコンセントから抜きます。

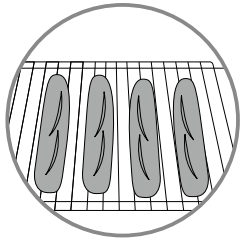


22 ラックを取り出します。

注意　ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



23 バゲットトレイからパンを取り出し、市販のラックなどにのせます。



注意　バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

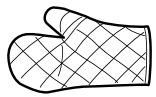
■8本のバゲットを焼く場合

バゲットを8本焼くときのために、メニュー7(バゲット)、メニュー8（スイートバゲット）、メニュー9（ペストリー）では、焼き上げが2回分用意されています。

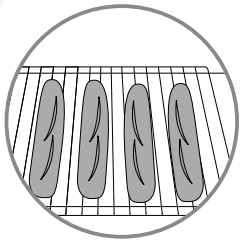
注意　以下、手順20から26までの操作は60分以内に行ってください。60分を超えると、メニューがリセットされ、調理が継続できなくなります。メニューがリセットされたときは、メニュー10（バゲット焼き）を利用してパンを焼き上げてください。

20 ブザーが鳴り終わったらラックを取り出します。

注意　ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



21 バゲットトレイからパンを取り出し、市販のラックなどにのせます。



注意　バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

22 ホームベーカリーの窓付きふたを開けて本体を十分に冷まします。

23 バゲットトレイを水にさらして冷却し、その後しっかりと水気をふきとります。

24 残りの生地をバゲットトレイにのせます。

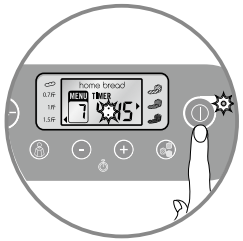
詳細は17～18ページの「バゲットの成形」手順13～16を参照してください。

25 ラックを本体の中に入れます。

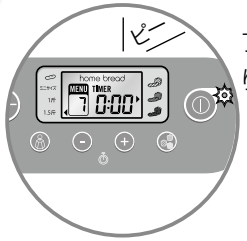
注意　ラックはパンケースの中に入れないでください。

26 ⏻ ボタンを押して、スタートします。

調理が再開し、2回目の焼き上げが開始されます。



27 パンが焼き上がります。

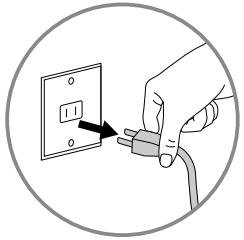


ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

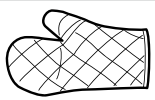
28 ① ボタンを押してメニューを終了します。

29 電源プラグをコンセントから抜きます。

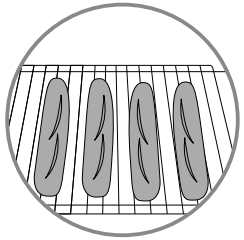


30 ラックを取り出します。

注意　ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



31 バゲットトレイからパンを取り出し、市販のラックなどにのせます。



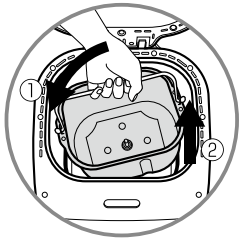
注意　バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

食パンを作る

メニュー1～6は同じ手順でパンを作ることができます。

使用する前に

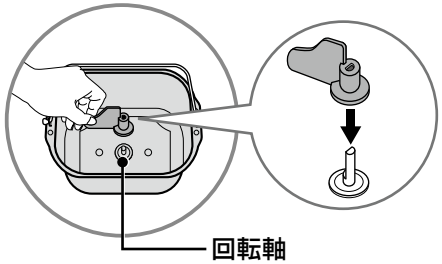
1 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

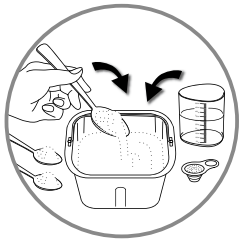
注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

2 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



材料の投入

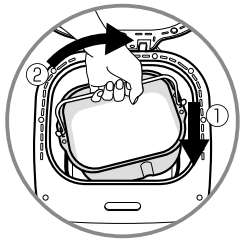
3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。



注意
- 材料を計量するときは、はかり（秤量計）を用いて、すべて正確に行ってください。
- 材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
- 材料を入れるときは、ドライイーストが液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。

ホームベーカリーにセット

4 パンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

5 窓付きふたを閉めます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

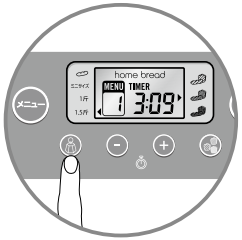
メニューの選択

7 メニュー ボタンを押して、メニュー1～6を選択します。

MEMO
- メニュー1： 食パン
- メニュー2： フレンチスタイル
- メニュー3： アレンジ食パン
- メニュー4： スイート
- メニュー5： 早焼き
- メニュー6： グルテンフリー

パンサイズの選択

8 ボタンでパンのサイズを選択します。

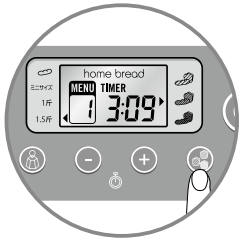


ボタンを押すごとに、ミニサイズ、1斤、1.5斤が選べます。表示部では、選択したサイズに「◀」が表示されます。初期設定では、パンのサイズが1.5斤に設定されています。

注意 サイズが選択できるのは、メニュー1～9のみです。

焼き色の選択

9 ボタンで、焼き色を選択します。



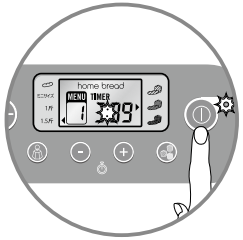
ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。
表示部では、選択した焼き色に「▶」が表示されます。
初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意 焼き色が選択できるのは、メニュー1～11、13のみです。

アドバイス 予約タイマーを使用するときは、手順9の後、50ページの「予約タイマーの使いかた」に従って、操作してください。

ホームベーカリーにセット

10 ① ボタンを押して、スタートします。

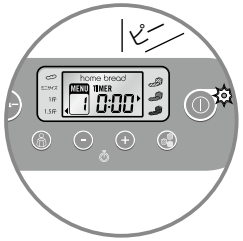


パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、生地のねりから焼き上げまで自動で調理されます。

注意 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。

アドバイス
- 途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

11 パンが焼き上がります。



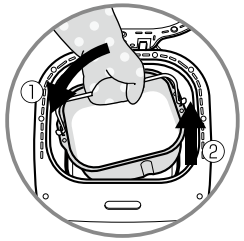
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

12 焼き上げ完了の後または、1時間の保温中に ① ボタンを押してメニューを終了します。

13 電源プラグをコンセントから抜きます。

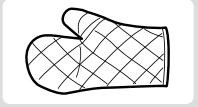
14 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

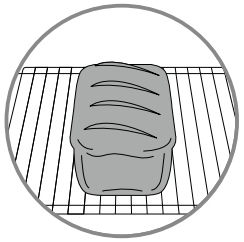
注意

- パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。
- パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



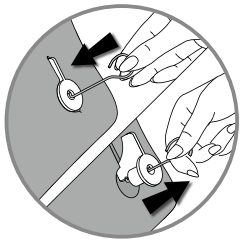
- パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

15 パンを取り出し、市販のラックなどにのせます。



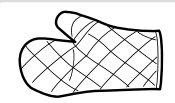
注意 メニュー1（食パン）で、2個のパンを連続して作るときは、1時間ほど間を空けてください。間を空けずに続けるとエラーコード「E00」が表示されます。
エラーコードの詳細は55ページの「エラー表示について」を参照してください。

アドバイス パンを取り出した後、パンから羽根が抜けない場合があります。そのときは、付属の羽根取り出しフックを使用し、下記の手順に従って羽根を取り出してください。



1. オーブン用ミトンを手にはめてパンを取り出した後、熱いうちに横向きに置いて、片手で押さえます。
2. もう一方の手で、羽根取り出しフックを羽根の軸に挿入し、注意深く引きながら、パンから羽根を取り出します。
3. パンを縦向きにして、市販のラックなどにのせて冷ましします。

注意 パンケースと羽根は非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。

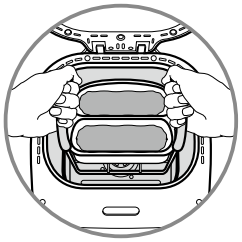


バゲットを焼く

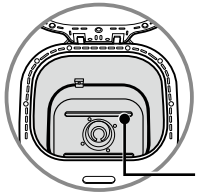
マニュアルでバゲットを焼きたいときはメニュー10で調理できます。

ホームベーカリーにセット

1 生地をのせたラックを本体の中に入れます。



このとき、ラックを本体底部の溝に合わせるようにして置きます。



注意　ラックはパンケースの中に入れないでください。

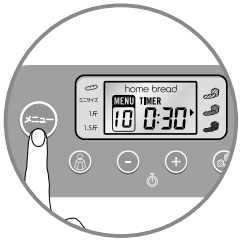
2 窓付きふたを閉めます。

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

メニューの選択

4 メニューボタンを押して、メニュー10（バゲット焼き）を選択します。



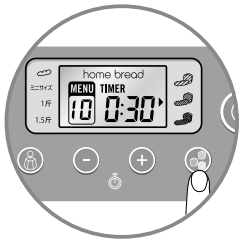
時間の設定

5 ＋と－ボタンを押して、焼き上げの時間を設定します。
時間は10分～1時間15分を1分単位で設定できます。

注意　60分を設定したときは 1:00 と表示されます。

焼き色の選択

6 ボタンで、焼き色を選択します。

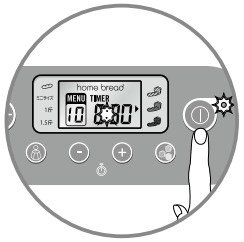


ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。
表示部では、選択した焼き色に「▶」が表示されます。
初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意　焼き色が選択できるのは、メニュー1～11、13のみです。

調理開始～終了

7 ①ボタンを押して、スタートします。

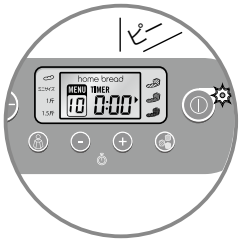


パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

注意
- 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。
- バゲット焼きを行うときは、必ずホームベーカリーの近くで焼き加減を確認して、ホームベーカリーから離れないでください。

アドバイス
- 途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

8 パンが焼き上がります。

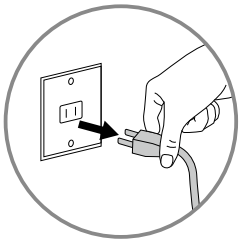


ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

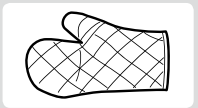
9 焼き上げ完了の後 ⏻ ボタンを押してメニューを終了します。

10 電源プラグをコンセントから抜きます。

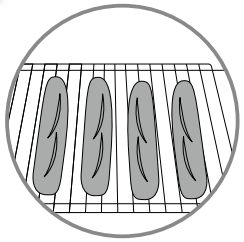


11 ラックを取り出します。

注意 ラックは非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



12 バゲットトレイからパンを取り出し、市販のラックなどにのせます。



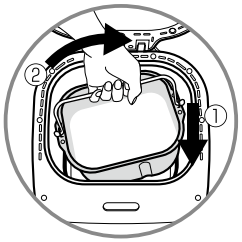
注意 バゲットトレイに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

パンを焼く

マニュアルでパンを焼きたいときはメニュー11で調理できます。

ホームベーカリーにセット

1 生地の入ったパンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

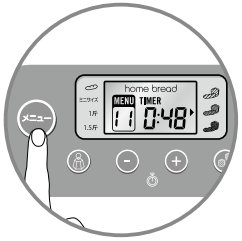
2 窓付きふたを閉めます。

3 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

メニューの選択

4 メニュー ボタンを押して、メニュー11（パン焼き）を選択します。



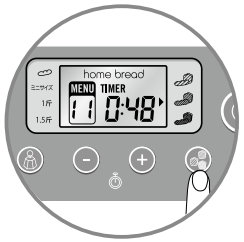
時間の設定

5 ＋ と － ボタンを押して、焼き上げの時間を設定します。時間は10分～1時間15分を1分単位で設定できます。

注意　60分を設定したときは 1:00 と表示されます。

焼き色の選択

6 ボタンで、焼き色を選択します。

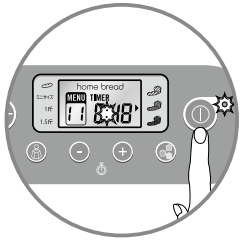


ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。
表示部では、選択した焼き色に「▶」が表示されます。
初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意　焼き色が選択できるのは、メニュー1～11、13のみです。

調理開始～終了

7 ① ボタンを押して、スタートします。



パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「：」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

注意
- 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。
- パン焼きを行うときは、必ずホームベーカリーの近くで焼き加減を確認して、ホームベーカリーから離れないでください。

アドバイス
- 途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に ① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

8 パンが焼き上がります。

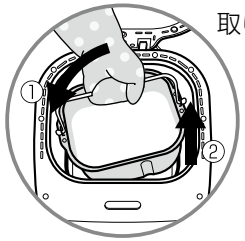
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

9 焼き上げ完了の後 ① ボタンを押してメニューを終了します。

10 電源プラグをコンセントから抜きます。

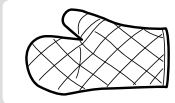
11 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

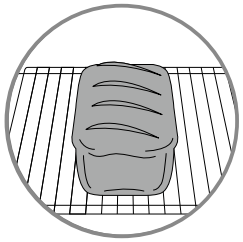
注意

- パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。
- パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



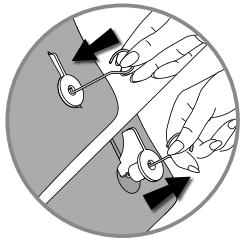
- パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

12 パンを取り出し、市販のラックなどにのせます。



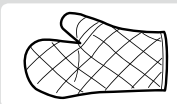
注意 パンを連続して作るときは、1時間ほど間を空けてください。間を空けずに続けるとエラーコード「E00」が表示されます。エラーコードの詳細は55ページの「エラー表示について」を参照してください。

アドバイス パンを取り出した後、パンから羽根が抜けない場合があります。そのときは、付属の羽根取り出しフックを使用し、下記の手順に従って羽根を取り出してください。



1.オーブン用ミトンを手にはめてパンを取り出した後、熱いうちに横向きに置いて、片手で押さえます。
2.もう一方の手で、羽根取り出しフックを羽根の軸に挿入し、注意深く引きながら、パンから羽根を取り出します。
3.パンを縦向きにして、市販のラックなどにのせて冷まします。

注意 パンケースと羽根は非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。



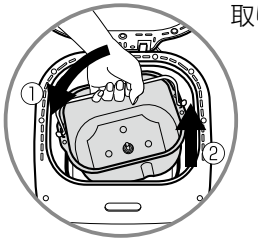
パン生地を作る

メニュー 12 でパンの生地を作ることができます。

使用する前に

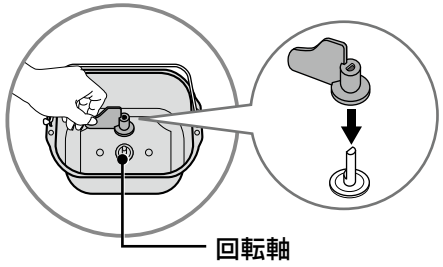
1 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



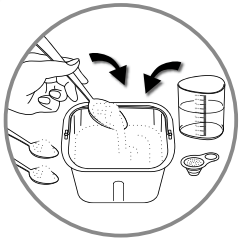
注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

2 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



材料の投入

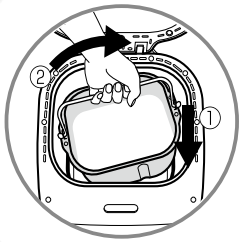
3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。



注意
- 材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
- 材料を計量するときは、はかり（秤量計）を用いて、すべて正確に行ってください。
- 材料を入れるときは、ドライイーストが液体や砂糖、塩と混ざらないように注意してください。

ホームベーカリーにセット

4 パンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

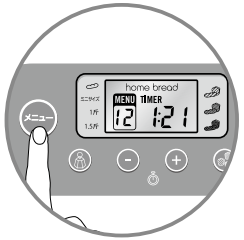
5 窓付きふたを閉めます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

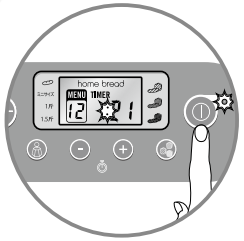
メニューの選択

7 メニュー ボタンを押して、メニュー12(パン生地)を選択します。



調理開始～終了

8 ⏻ ボタンを押して、スタートします。

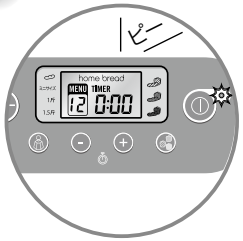


パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、仕上がりまでの時間が表示され、生地のねりが開始されます。

注意　ねりが開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。

アドバイス
・途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
・停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に ① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

9 パン生地ができ上がります。



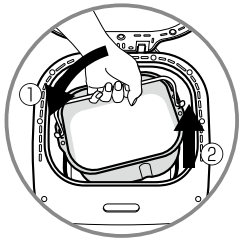
ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅してでき上がりをお知らせします。

終わると自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

10 ① ボタンを押してメニューを終了します。

11 電源プラグをコンセントから抜きます。

12 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

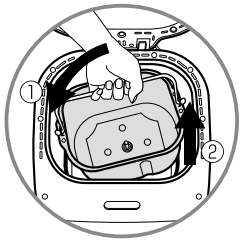
注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

13 パンケースからパン生地を取り出します。

ケーキを焼く

メニュー13でケーキを作ることができます。

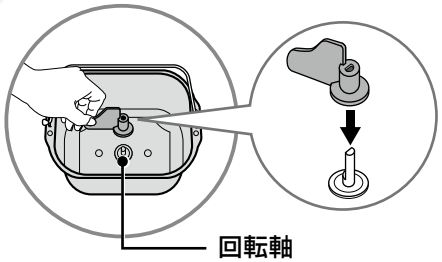
1 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



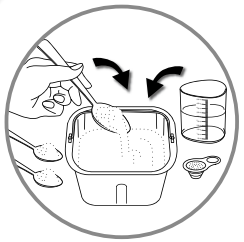
取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

2 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



3 パンケースに材料を入れます。

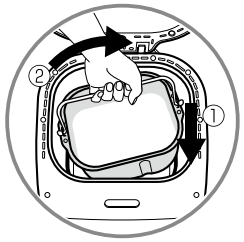


材料の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

注意
・材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
・材料を計量するときは、はかり（秤量計）を用いて、すべて正確に行ってください。

ホームベーカリーにセット

4 パンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意 パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

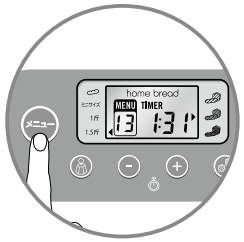
5 窓付きふたを閉めます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

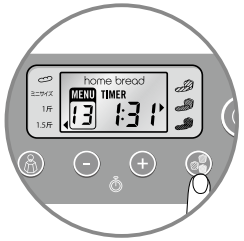
メニューの選択

7 メニュー ボタンを押して、メニュー13(ケーキ)を選択します。



焼き色の選択

8 ボタンで、焼き色を選択します。

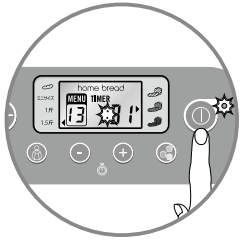


ボタンを押すごとに、薄め、普通、濃いめが選べます。
表示部では、選択した焼き色に「▶」が表示されます。
初期設定では、焼き色が「普通」に設定されています。

注意
- 焼き色が選択できるのは、メニュー1～11、13のみです。
- サイズの選択はできません。サイズが選択できるのは、メニュー1～9のみです。

調理開始～終了

9 ① ボタンを押して、スタートします。

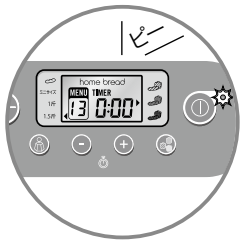


パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、焼き上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

注意 調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。

アドバイス
- 途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

10 ケーキが焼き上がります。



ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅して焼き上がりをお知らせします。

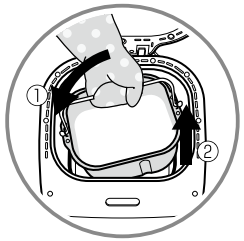
焼き上げが終わると調理は自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

11 焼き上げ完了の後または、1時間の保温中に ① ボタンを押してメニューを終了します。

12 電源プラグをコンセントから抜きます。

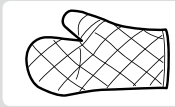
13 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。

取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。



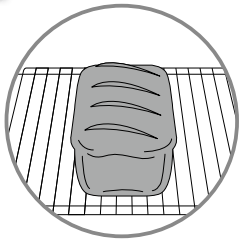
注意

- パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。
- パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。

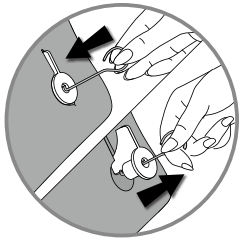


- パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

14 ケーキを取り出し、市販のラックになどにのせます。

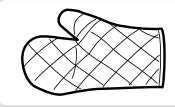


アドバイス **ケーキを取り出した後、ケーキから羽根が抜けない場合があります。そのときは、付属の羽根取り出しフックを使用し、下記の手順に従って羽根を取り出してください。**



1.オーブン用ミトンを手にはめてケーキを取り出した後、熱いうちに横向きに置いて、片手で押さえます。
2.もう一方の手で、羽根取り出しフックを羽根の軸に挿入し、注意深く引きながら、ケーキから羽根を取り出します。
3.ケーキを縦向きにして、市販のラックなどにのせて冷まします。

注意 **パンケースと羽根は非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。やけどの恐れがあります。**

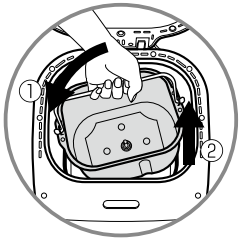


ジャムを作る

メニュー14でジャムを作ることができます。

使用する前に

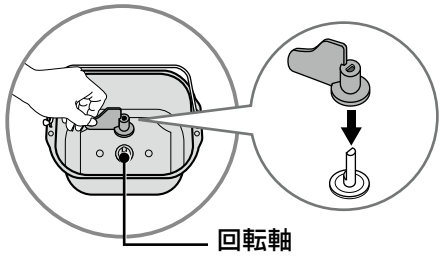
1 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

2 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



材料の投入

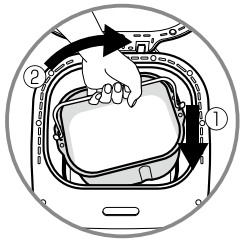
3 パンケースに材料を入れます。

材料の詳細については別冊のレシピブックを参照してください。

注意
- 材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
- 材料を計量するときは、はかり（秤量計）を用いて、すべて正確に行ってください。
- フルーツは細かく刻んで種をとってください。

ホームベーカリーにセット

4 パンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

5 窓付きふたを閉めます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

メニューの選択

7 メニュー ボタンを押して、メニュー14(ジャム)を選択します。

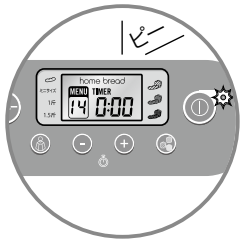
8 ① ボタンを押して、スタートします。

パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、仕上がりまでの時間が表示され、自動で調理されます。

注意　調理が開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。

アドバイス
- 途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に ① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

9 ジャムができ上がります。



ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅してでき上がりをお知らせします。

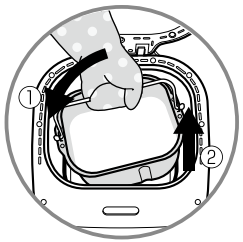
調理が終わると自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

10 ① ボタンを押してメニューを終了します。

11 電源プラグをコンセントから抜きます。

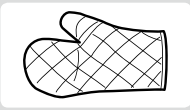
注意　内側は高温になっていますので、ふたを開けるときはご注意ください。蒸気や熱湯の噴出によりやけどの恐れがあります。

12 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

注意
- パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。
- パンケースとふたの内側が非常に熱くなっていますので、必ずオーブン用ミトンを使用してください。



- パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。

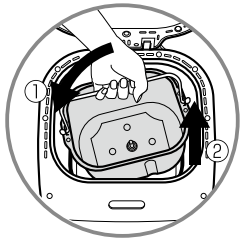
13 ジャムをパンケースから取り出します。

うどん・パスタ・マカロン生地を作る

メニュー15で、うどん、パスタ、マカロンの生地を作ることができます。

使用する前に

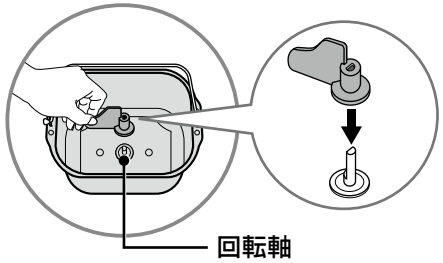
1 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

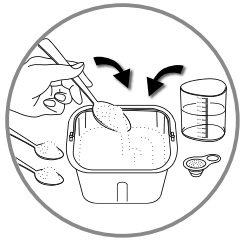
注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

2 羽根をパンケースの回転軸に取り付けます。



材料の投入

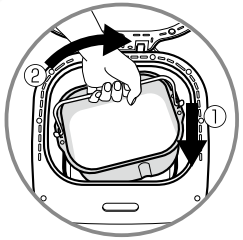
3 別冊のレシピブックの順序に従い、パンケースに材料を入れます。



注意　・材料を入れるときは、パンケースを平らで安定した場所に置いてください。
・材料を計量するときは、はかり（秤量計）を用いて、すべて正確に行ってください。

ホームベーカリーにセット

4 パンケースを本体に入れ、時計回りに回転させてロックします。



注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

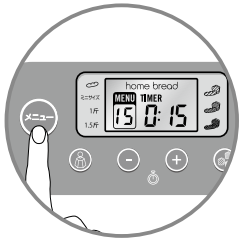
5 窓付きふたを閉めます。

6 電源プラグをコンセントに差し込みます。

ブザーが鳴り、画面が表示されます。

メニューの選択

7 メニュー ボタンを押して、メニュー15(うどん･パスタ･マカロン)を選択します。

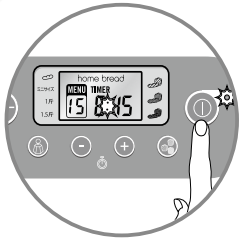


時間の設定

8 ＋ と － ボタンを押して、ねりの時間を設定します。時間は、5～30分を1分単位で設定できます。

調理開始～終了

9 ⏻ ボタンを押して、スタートします。



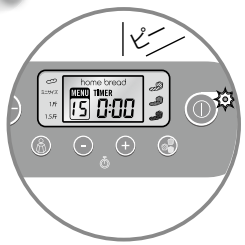
パイロットランプが点灯し、調理時間表示の「:」が点滅して調理が開始されます。
表示部には、仕上がりまでの時間が表示され、生地のねりが開始されます。

注意　ねりが開始されたら、必要のない限り、窓付きふたは開けないでください。

調理開始～終了（続き）

アドバイス
- 途中で調理を中止するときは、① ボタンを5秒以上押してください。
- 停電または操作ミスなどの理由で調理が中断した場合は、7分以内に① ボタンを押すと、停止したときの状態から調理が再開されます。

10 生地ができ上がります。



ブザーが鳴り、パイロットランプが点滅してでき上がりをお知らせします。

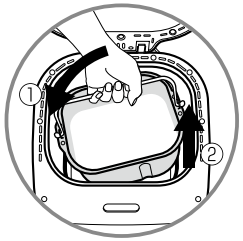
こねが終わると自動的に停止し、表示部に「0:00」と表示されます。

パンケースから生地を取り出す

11 ① ボタンを押してメニューを終了します。

12 電源プラグをコンセントから抜きます。

13 パンケースを反時計回りに回転させてロックをはずし、本体から取りはずします。



取り出すときは、パンケースの取っ手を持ってください。

注意　パンケースを出し入れするときは、取っ手付け根部の先端でけがをしないよう十分ご注意ください。

14 パンケースから生地を取り出します。

予約タイマーの使いかた

パンが焼き上がるまでの時間を設定できます。最大で15時間後まで設定することができます。朝、焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

注意
- 牛乳、卵、サワークリーム、ヨーグルト、チーズ、または生フルーツを使うレシピでは、材料が腐るおそれがありますので、予約タイマーを使用しないでください。
- 予約タイマーが使用できるのは、メニュー1～4、7～9のみです。

予約する

1 材料をホームベーカリーにセットし、メニュー、サイズ、焼き色を選択します。

詳細は 22 ページの「食パンを作る」を参照してください。

2 ＋と－ボタンを押して、焼き上がりまでの時間を表示させます。

＋ 10分単位で時間が増えます。

－ 10分単位で時間が減ります。

各ボタンを押し続けると、10分単位で連続して時間が変更されます。

アドバイス

設定の例：

現在午後8時で、11時間後の翌朝7時にパンを焼き上げたい場合

1. ＋ と － ボタンで、「11:00」と表示させます。
2. ① ボタンを押します。
   パイロットランプが点灯して、タイマーのカウントダウンが開始されます。
   表示部には「PROG」と表示され、調理時間表示の「:」マークが点滅します。

注意　予約タイマーを使用して調理する場合は、具材投入時やでき上がり時のブザーは鳴りませんのでご注意ください。

予約をキャンセル・変更する

1 ブザーが鳴るまで ① ボタンを5秒以上押します。

予約がキャンセルされます。

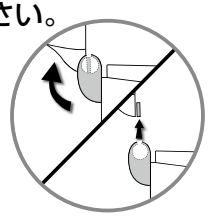
アドバイス　予約を変更するときは一度予約をキャンセルしてから予約タイマーの再設定をしてください。

掃除とお手入れ

使用後は電源プラグをコンセントから抜き、ふたを開けて冷ましてください。
冷ましたあと、以下のお手入れをしてください。

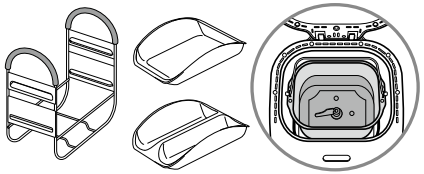
ホームベーカリーのふたは取りはずせます。ふたを洗浄するときは、本体からはずしてぬるま湯で洗浄してください。

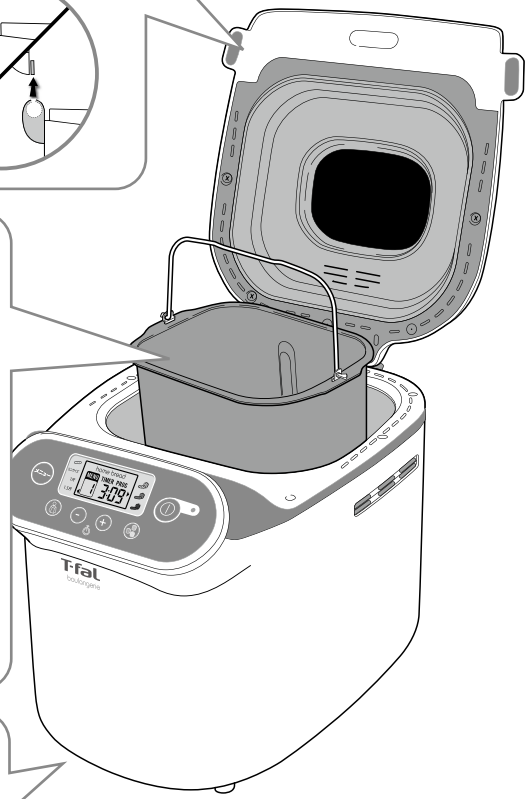
ふたの取りはずし
(接合部分)



パンケース、羽根、ラック、バゲットトレイ、フラットトレイを本体から取り出し、ぬるま湯と台所用中性洗剤で洗浄します。

羽根がパンケース内に残っているときは、5～10分間お湯に浸してください。





湿ったスポンジでホームベーカリーの外側と内側を拭いて、十分に乾燥させます。

注意

- 食器洗浄機では洗浄しないでください。
- 柔らかく湿った布を使用し、家庭用洗剤、ナイロンたわし、アルコールは使用しないでください。
- ホームベーカリーの本体やふたを、液体に浸さないでください。
- ラック、バゲットトレイ、フラットトレイを、パンケース内に保管しないでください。パンケースのコーティングに傷がつきます。

うまく焼き上がらないときは

		焼きあがりのパンの状態					
		パンが膨らみすぎる	パンが膨らみすぎた後でつぶれる	パンが十分に膨らまない	表面が黄金色にならない	側面は焼けるが内部が焼きあがらない	上面と側面が粉っぽい
考えられる原因	焼き上げの途中でⓘボタンを押した				●		
	粉が足りない		●				
	粉が多すぎる			●			●
	イーストが足りない			●			
	イーストが多すぎる		●		●		
	水が足りない			●			●
	水が多すぎる		●			●	
	砂糖が足りない			●			
	粉が古くなっている			●	●		
	材料の比率が間違っている	●					
	液体の温度が高すぎる		●				
	液体の温度が低すぎる			●			
	正しいメニューを選択していない			●	●		

こんなときは

パンの状態	考えられる原因	対処方法
パン生地の粘性が高い	パン生地の水分が多すぎる	●水の量を減らしてください。 ●パン生地を成形するとき、手に粉をつけて成形してください。
パン生地が簡単に裂ける	粉のグルテン含有量が少ない	●強力粉を使用してください。
	パン生地が硬すぎる	● 10 分間ねかせてから成形してください。
	パン生地の大きさが違う	●パン生地を計量し、各パン生地を同じ分量にしてください。
パン生地が小さい	パン生地の中に粉が多すぎる	●おおまかに成形し、すこしねかせてから最終的な成形をしてください。 ●ねり始めに、水を少し加えてください。
	パン生地をねりすぎた	● 10 分間ねかせてから成形してください。 ●成形型の表面にひく粉を、できるだけ少量にしてください。 ●パン生地を成形する時間をできるだけ短くしてください。
パン同士が互いにくっつき、十分に焼き上がらない	バゲットトレイ上のパン生地の位置が悪い	●バゲットトレイにパン生地を置くときに、パン生地同士の隙間をあけてください。
	パン生地が流れる	●すべての液体を正確に計量してください。 ●別冊のレシピブックでは約50gの卵を想定しています。卵が大きいときは、水の量を減らしてください。
パンがバゲットトレイにくっつき、焦げる	焼き色の設定が濃すぎる	●焼き色の設定を「薄め」にしてください。
焼き上がり後の色が悪い	焼き上げ開始時の水分が足りない	●ブラシを使用して、焼き上げの前に、卵と水を合わせたものをパン生地の表面に塗ってください。
パンが十分に膨らまない	ドライイーストが足りない	●ドライイーストを増やしてください。
	パン生地をねりすぎた	● 10 分間ねかせてから成形してください。 ●パン生地を成形する時間をできるだけ短くしてください。
パンが膨らみすぎる	ドライイーストが多すぎる	●ドライイーストを減らしてください。
	成形したバゲットの高さが高い	●バゲットトレイにのせたら、パン生地を少し平らにしてください。
羽根がパンケースから取りはずせない	–	●羽根を取りはずす前にパンケースを水に浸してください。

こんなときは(続き)

パンの状態	考えられる原因	対処方法
羽根がパン生地の中に残ってしまう	–	●付属の羽根取り出しフックを使用して、パンから羽根を取り出してください。 詳細は 26 ページの「パンケースからパンを取り出す」の手順を参照してください。
予約タイマー開始の後、パンが十分に発酵しない、または何も動かない	–	●予約タイマーを設定した後、① ボタンを押してください。 ●ドライイーストが、塩または液体に混ざった恐れがあります。ドライイーストを、塩または液体に混ぜないようにしてください。
焦げる臭いがする	パンケースから材料がこぼれている	●ホームベーカリーの熱を冷まして、湿ったスポンジで内部を掃除してください。このとき、洗剤は使用しないでください。 ●材料の量、特に液体が多すぎます。レシピに記載されている量を守ってください。
市販されているレシピ本の分量でパンを作りたい	–	●別冊のレシピブックにはホームベーカリーに合わせた分量が記載されていますので、材料の分量は別冊のレシピブックに合わせてください。市販されているレシピ本ではうまく作れないことがあります。
残ったドライイーストを保存したい	–	●密封して冷凍庫に保存し、早めに使いきってください。
食パンをきれいに切りたい	–	●焼き上がりのパンを少し冷ましてから切ってください。 ●パン切り包丁を使用してください。 ●パンを横にねかせて切ってください。
食パンをパンケースから上手く取り出したい	–	●焼き上がりの後、5 ～10 分間ほどおいてからパンを取り出してください。 パンケースに傷が付くのを防ぐため、パンを取り出すときは、金属製のナイフやフォークなどを使用しないでください。
パンの臭いが気になる	ドライイーストが多すぎる	●ドライイーストを減らしてください。
	材料が古くなっている	●新鮮な材料を使用してください。
	臭いのある水を使用している	●きれいな水を使用してください。
パンの外皮が固い	–	●パンを人肌くらいに冷ました後、柔らかくなるまでビニール袋に入れてください。

故障かなと思ったときは

症状	対処方法
⏻ ボタンを押しても、何も動かない	●ホームベーカリーが熱くなっています。 約 1 時間待ってから 2 回目の調理を開始してください。 ●予約タイマーが設定されています。 予約タイマーを解除してください。
⏻ ボタンを押すとモーターは起動するが、ねりが開始されない	●パンケースを正しく取り付けてください。 ●羽根を正しく取り付けてください。
予約タイマー開始の後、何も動かない	●羽根を取り付けてください。
予約したい時刻に合わせられない	●予約タイマーは最長で 15 時間後に焼き上がるように設定できます。15 時間以内の時間で設定してください。

エラー表示について

表示	エラー内容	対処方法
E00	庫内温度が高温（約50℃以上）になっている	● ふたを開けて庫内を十分に冷ましてください。 ● −5 ～ 35℃の室温環境で使用してください。
E01	庫内温度が低温（約 −10℃以下）になっている	● −5 ～ 35℃の室温環境で使用してください。
EEE	機械故障	● お買い上げの販売店に修理をご相談ください。
HHH	ー	● 弊社お客様相談センターにご相談ください。

上記以外の表示が出たときは、弊社お客様相談センターにご相談ください。

製品仕様

ティファール　ホームベーカリー　ブーランジェリー
T-fal　Homebakery　boulangerie

定格電圧／周波数	100V　50/60Hz
定格消費電力	ヒーター：550W　モーター：100W
サイズ（本体のみ）	幅266mm × 奥行374mm × 高さ315mm
本体重量	約5.5kg
電源コードの長さ	約1.4m
付属品	パンケース（×1）　羽根（×1） バゲットトレイ（×2）　フラットトレイ（×2） ラック（×1）　計量カップ（×1） 計量スプーン（×1）ブラシ（×1） 羽根取り出しフック（×1）　ナイフ（×1）

※仕様、デザイン、価格等は変更になることがありますのでご了承ください。

株式会社 グループセブ ジャパン
本社：〒141-0022 東京都品川区東五反田3-14-13 高輪ミューズビル
修理センター：〒242-0001 神奈川県大和市下鶴間2500

お客様相談センター　ナビダイヤル 0570-077772
受付時間：月～金 10:00～17:00（土・日・祝日を除く）

部品注文センター　ナビダイヤル 0570-086072
受付時間：月～金 10:00～17:00（土・日・祝日を除く）

※全国各地より市内通話料金にてご利用いただけます。
※商品により部品としての取り扱いのないものがございます。

*PHS、一部のIP電話など、ナビダイヤルをご利用できない場合は、誠に恐れ入りますが、こちらにお掛けください。 03-5789-1760

Made in China

ティファール　ホームベーカリー　ミックス粉のご案内

フレンチバゲットミックス

お家でカンタン！焼き立てバゲット

■ 購入方法 ■

フレンチバゲットミックスは、日仏商事株式会社
e-boutique（イーブティック）よりお買い求めいただけます。

http://www.nf-boutique.jp/

この商品に関するお問い合わせ

フリーダイヤル　**0120-782-496**

受付時間:月～金 **10:00**～**17:00**（ 土·日·祝日を除く ）

●携帯電話、**PHS**、一部の**IP**電話など、フリーダイヤルをご利用できない場合は、
誠に恐れ入りますがこちらにお掛けください。**03-5778-2496**

販売者　日仏商事株式会社

大豆粉食パンミックス

おいしくてヘルシー！ 風味豊かな大豆粉使用

■ 購入方法 ■

大豆粉食パンミックスは、
ソイコム株式会社ホームページよりお買い求めいただけます。

http://soycom.jp/

この商品に関するお問い合わせ

フリーダイヤル　**0120-571-541**

受付時間:月～金 **10:00**～**17:00**（ 土·日·祝日を除く ）

●携帯電話、**PHS**、一部の**IP**電話など、フリーダイヤルをご利用できない場合は、
誠に恐れ入りますがこちらにお掛けください。**046-240-1277**

販売者　ソイコム株式会社

キリトリ線

製品保証

環境に対する真摯な取り組みの一貫として、ほとんどのティファール製品は保証期間中および保証期間経過後も修理が可能となっております。製品に不良が生じた場合は、販売店へ返品する前に、裏面に記載されているグループセブ ジャパンお客様相談センターへご相談ください。適切な修理方法をご提案させていただきます。持続可能な環境への取り組みに、ご協力いただけますようお願い申し上げます。

保証

本製品については、購入日から1年間、本製品のすべての部分の材料または製造上の不良についてグループセブ ジャパンが保証を履行します。
本保証では、不良製品を本来の仕様に回復するために必要な修理または不良部品の交換等を行い、修理または交換に要したあらゆる費用を賄います。グループセブジャパンの判断により、不良製品の修理をする代わりに同等製品と交換をさせていただく場合もございます。
本保証におけるグループセブジャパンの義務は上記の修理または交換に限定されます。
本製品に不良が生じた場合は、グループセブジャパンお客様相談センターへご連絡、ご相談の上、梱包していただき、宅配便や配達証明付の郵便等で、グループセブジャパンの修理センター宛にお送りください。

保証の条件および対象

本保証は、日本国内において、本製品および有効な本保証書のご提示があるときのみ適用されます。
グループセブ ジャパンは、有効な本保証書のご提示がない製品について、本保証の対象外とさせていただきます。
本保証ではお客様の誤使用、不注意、取扱説明書の不遵守、製品に記された以外の電流·電圧での使用、改造や不当な修理の結果として生じるいかなる損害も補償しません。また、通常の消耗、消耗部品のメンテナンスや交換も適用されません。
さらに以下の場合にも保証は適用されません。
·不適切な種類の水や消耗部品の使用による故障および損傷
·水あか（水あかの除去は取扱説明書に従って行ってください）による故障および損傷
·浸水、埃や虫の侵入による故障および損傷
·物理的損傷、過負荷による故障および損傷
·不適切な電圧や周波数での使用による故障および損傷
·火災、洪水、落雷等を含む災害による故障および損傷
·業務用や商業用での使用による故障および損傷
·製品のガラス部や磁器部の損傷
·本保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、または字句を書き替えられた場合

本保証は改造された製品、不適切な使用や手入れ、所有者の不十分な梱包または輸送業者の不適切な取り扱いにより生じた損傷には適用されません。
本保証は日本国内で購入された製品に限り適用されます。

本保証はお客様の法律上の権利を制限するものではありません。本保証書による保証のほかに、販売店は、お客様に対して瑕疵担保責任等の法律上の責任を負っています。本保証書の発行によって、こうした販売店の責任を軽減したり免除したりといった影響を及ぼすものではありません。

本保証書は再発行いたしませんので、紛失しないように大切に保存してください。
本保証書は、本保証書に明示した期間と条件のもとに修理をお約束するものです。したがって、保証期間経過後に発生した不良については有料修理となります。
当製品の保証書にご記入されたお客様の個人情報は製品の修理、交換のときの製品発送のみに使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することはございません。

アクセサリー等のご購入について

アクセサリー、消耗部品または交換部品は、グループセブジャパン部品注文センターにて購入可能なものもございます。お求めの際は、グループセブ ジャパン部品注文センターへご連絡ください。